





## MANIFESTO

En Cocina Clandestina  
cocinamos con ingredientes y  
productos locales, respetando  
las estaciones del año con  
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne  
Paraguaya, el pescado de río y  
el cerdo con el mayor respeto,  
aplicando técnicas de cocción  
que realcen sus sabores y  
texturas.

Creemos y apoyamos  
firmemente en los ingredientes  
locales, investigando y  
probando platos nuevos cada  
año.

Contamos contigo  
manteniendo la mente abierta  
y probando sabores diferentes  
en nuestra casa.

Gracias!



## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

chipaguasu de queso azul,  
trozos de chorizo artesanal,  
hecha en el momento.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya con salsa de  
tomates asados, queso py  
gratinado.

50.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa "demi glace"  
mandioquita, limón

60.000gs

### **BIFECITO**

Laminas de bife de chorizo Don  
Pepe, cebollas asadas,  
mandioca frita, criolla verde.

72.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

payagua de cordero, mayo de  
ajo.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

Mandi'o chyryry cremoso con  
Kesu Py, cebollita, huevo y  
hongos asados, picante.

55.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## PLATOS

---

### **TIRA DE COSTILLA**

tira de costilla Don Pepe a la parrilla, chipa guasu hecha en el momento, chimi y limón.

180.000gs

### **BIFE DE CHORI**

bife de chori Don Pepe a la parrilla, chimi, limón, papás a la crema.

120.000gs

### **OJO DE BIFE**

ojo de bife Don Pepe a la parrilla, chimi, limón, papas a la crema.

130.000gs

### **BONDIOLA**

ojo de cerdo, batatas fritas, chutney de manzana y tomates asados.

100.000gs

### **ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS**

-CHIPAGUASU GRATINADO

-ARROZ KESU

-BATATAS ASADAS

-ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA

30.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**

*en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.*

# PLATOS

---

## **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

ñoquis de papa, salsa de tomates asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.  
95.000gs

## **ÑOQUIS Y HONGOS**

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.  
85.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.  
90.000gs

## **TORIKATSU**

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero y cilantro.  
90.000gs

## **POLLO FRITO**

muslo de pollo deshuesado apanado frito, arroz kesu.  
90.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# DULCES

---

## **UMAMI BOWL**

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado.

40.000gs

## **CHOCO**

trozos melosos de choco, crema, bizcocho, choco blanco caramelizado, crocante, dulce de leche, helado.

55.000gs

## **MAMON**

dulce de mamón, crema de vainilla, crocante, helado de caramelo.

40.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local cheese corn cake with  
blue cheese and green fresh  
sauce.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

local chseese cornbread,  
gratineé, roasted tomato sauce  
and green fresh sauce.

50.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false  
demiglace sauce, fried yuca,  
hot sauce and lime

60.000gs

### **BIFECITO**

Grilled strip stake slices with  
fried yuca, grilled onions and  
green criolla sauce

72.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

lamb and yuca fritters, garlic  
sauce.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

local yuca recipe with  
paraguayan cheese, egg,  
onions, mushrooms and hot  
sauce.

55.000gs

**COUVERT: 10.000GS PER PERSON**

**EXTRA BREAD: 15.000GS**



## MAIN COURSES

---

### **TIRA DE COSTILLA**

beef rib strip, local cheese  
corncake, chimi sauce and lime.

180.000gs

### **BIFE DE CHORI**

don Pepe strip steak Grilled,  
chimichurri sauce, lemon,  
potatoes à la crème.

120.000gs

### **OJO DE BIFE**

don Pepe rib eye steak Grilled,  
chimichurri sauce, lemon,  
potatoes à la crème.

130.000gs

### **BONDIOLA**

pork rib eye, fried sweet green  
potatoes, apple and roasted  
tomato chutney.

100.000gs

### **EXTRAS**

- LOCAL CHEESE CORNCAKE
- CHEESE RICE
- ROASTED GREEN SWEET POTATOES
- SLICED TOMATOES, RICOTA CHEESE AND RED ONION SALAD

30.000gs

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**

*please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"*



## MAIN COURSES

---

### **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

potato gnochì, slow roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce, parmegian.

95.000gs

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce, parmegian.

85.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.

90.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic) spaguetti on the side, roasted peanuts and sesame

90.000gs

### **POLLO FRITO**

boneless fried chicken thigh, cheese rise.

90.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



# SWEETS

---

## **UMAMI BOWL**

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, sugar smoked ice cream.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconut, somke sugar ice cream.

40.000gs

## **CHOCO**

molten chocolate bits, dulce de leche, pastry cream, dark chocolate ice cream, caramel sauce

55.000gs

## **MAMON**

papaya confit, pastry cream, crumble, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY